

---

## Antipasti / Appetizers

---

Focaccia rustica di tonno, salato con la sua bottarga,  
pomodori e cipolla di Tropea appassiti e limone piccante

*Rustic focaccia with seared red tuna, wilted tomato and Tropea red onion, spicy lemon*

Fresella di Agerola, capesante arrosto, pomodoro e burrata

*Fresella from Agerola, roasted scallop, tomatoes and burrata*

Polpo arrostito con verdure estive e maionese della sua acqua

*Roasted octopus with summer vegetables and maionese made with octopus water reduction*

Alici in tortiera, pesto di fagiolini, scarola e stracciatella di bufala

*Baked anchovies with bread crumbs, green bean pesto, escarole and buffalo stracciatella*

Spiedino di astice blu con mozzarella di bufala, crema di zucchine bianche e pesca “tabacchera”

*Skewered blue lobster with buffalo mozzarella, cream of white courgettes and snuff box peach*

Tartare di podolica con maionese ai capperi gelée di ostrica e ostrica Gillardeau

*Podolica beef tartar with caper scented maionese, oyster jelly and Gillardeau oyster*



---

## Primi / First Courses

---

Paccheri di Gragnano con pomodoro di terra arida, pesto al basilico e burrata

*Gragnano paccheri with dry-farmed tomatoes, pesto and burrata*



I mitici ravioli capresi

*Capri-style ravioli filled with caciotta and marjoram*



Tortelli alla genovese con verdure amare e salsa al provolone del monaco

*Neapolitan style tortelli alla genovese with bitter vegetables and provolone del monaco sauce*

Fusilli tiepidi con pomodoro crudo, tartare di tonno, olive nere, capperi, origano e limone

*Cold fusilli with fresh tomato, tuna tartar, black olives, capers, oregano and lemon*

Gnocchetti di melanzane, gamberoni rossi, pomodorini e basilico

*Aubergine gnocchetti, red prawns, cherry tomatoes and basil*

Risotto alle zucchine, kefir di bufala e limone candito

*Risotto with courgette, buffalo kefir and candied lemon*



---

## Secondi / Second Courses

---

Ricciola cotta lentamente, peperoncini dolci verdi e bottarga di tonno

*Slow cooked amberjack, sweet green peppers and tuna roe*

Branzino in crosta di erbe fresche, salsa di lattuga e cetriolo, pomodoro all'aceto dolce

*Sea bass in fresh herb crust with lettuce and cucumber sauce  
and tomato marinated in sweet vinegar*

Pezzogna e patate al limone, gambero rosso crudo, asparagi di mare e pesto di scarola

*Pezzogna and lemon scented potatoes, raw king prawn, sea asparagus and escarole pesto*

Agnello con crumble di erbe selvatiche, sfogliatella ripiena di ricotta salata,  
zucchina in fiore e tapenade di olive nere

*Lamb with wild herb crumble, sfogliatella filled with salted ricotta,  
flowering courgette and black olive tapenade*

Spalla di maialino da latte con purea di mela annurca, pomodoro e parmigiana di melanzane

*Suckling pig shoulder with annurca apple puree, tomato and aubergine parmigiana*



---

I nostri piatti di sempre / Caesar Classics

---

Gazpacho di pomodoro San Marzano con alici, tonno, burrata e tarallo  
*San Marzano tomato gazpacho with anchovies, tuna, burrata and tarallo*

Linguine ai frutti di mare  
*Sea food linguine*

Spaghettoni ai ricci di mare con burrata e schiuma di prezzemolo  
*Spaghettoni with sea urchins, burrata and parsley foam*

Verdure del nostro orto ripiene   
*Stuffed vegetables from the kitchen garden*

Pescato del giorno  
alla griglia, al forno o al sale  
*Catch of the day*  
*grilled, oven baked or salt crusted*

Tomahawk irlandese alla brace  
per 2 persone  
*Grilled Irish tomahawk*  
*for 2 people*



# Menu Degustazione • Tasting menu

---

## Piccolo • Small

Per chi non conosce la cucina di Eduardo, un estratto dei suoi must • For those who have yet to discover Eduardo's cuisine, a selection of signature dishes

---

Focaccia rustica di tonno, salato con la sua bottarga,  
pomodori e cipolla di Tropea appassiti e limone piccante

*Rustic focaccia with seared red tuna, wilted tomato and Tropea red onion, spicy lemon*

Fusilli tiepidi con pomodoro crudo, tartare di tonno, olive nere, capperi, origano e limone

*Cold fusilli with fresh tomato, tuna tartar, black olives, capers, oregano and lemon*

Branzino in crosta di erbe fresche, salsa di lattuga e cetriolo, pomodoro all'aceto dolce

*Sea bass in fresh herb crust with lettuce and cucumber sauce  
and tomato marinated in sweet vinegar*

Il nostro tiramisù

*Our tiramisù*

---

## Grande • Large

Una ricca selezione dei piatti più famosi del nostro chef Eduardo • A rich menu featuring Chef Eduardo's most famous creations

---

Focaccia rustica di tonno, salato con la sua bottarga,  
pomodori e cipolla di Tropea appassiti e limone piccante

*Rustic focaccia with seared red tuna, wilted tomato and Tropea red onion, spicy lemon*

Fusilli tiepidi con pomodoro crudo, tartare di tonno, olive nere, capperi, origano e limone

*Cold fusilli with fresh tomato, tuna tartar, black olives, capers, oregano and lemon*

Tortelli alla genovese con verdure amare e salsa al provolone del monaco

*Neapolitan style tortelli alla genovese with bitter vegetables and provolone del monaco sauce*

Branzino in crosta di erbe fresche, salsa di lattuga e cetriolo e pomodoro all'aceto dolce

*Sea bass in fresh herb crust with lettuce and cucumber sauce  
and tomato marinated in sweet vinegar*

Flan all'arancia amara, sorbetto all'arancia e gelatina al Campari

*Seville orange sponge, orange sorbet and Campari jelly*